Rezept

# Ziegenkäse-Feigen

Ein Rezept von Ziegenkäse-Feigen, am 29.04.2024

## Zutaten

- **6** frische Feigen
- **3 EL** Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- **150 ml** trockener Sherry
- **2 TL** frische Thymianblätter
- **120 g** milder Ziegenfrischkäse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Feigen waschen, Stielansatz entfernen und die Früchte kreuzweise so tief einschneiden, dass sie blütenartig entfaltet werden können. Die Feigen in eine Auflaufform setzen, mit Sherry beträufeln und 15 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen. Zwischenzeitlich noch einmal mit etwas Sherry beträufeln.

2. Nach 10 Min. Backzeit den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und hell karamellisieren lassen. Mit 100 ml Sherry ablöschen und den Thymian einrühren. Die Sherrymischung offen 3-5 Min. kochen lassen, bis sie eingedickt ist.

3. Inzwischen die Feigen aus dem Ofen nehmen, etwas Pfeffer darüber mahlen, die Früchte 5 Min. ruhen lassen. Je 20 g Ziegenfrischkäse in jede Feige setzen und mit dem Karamell übergießen.